

## Crostini-Variationen

1 ital. Weissbrot oder Pariserbrot in dünne Scheiben schneiden

---

2 EL Olivenöl damit beträufeln

---

Backen: 220° C  
Ofenmitte  
ca. 15 Min.

===

### **Crostini alla toscana:**

150 g Oliven entsteinen und fein schneiden, in eine Schüssel geben

---

2 Sardellenfilets abspülen, gut abtropfen und ebenfalls fein schneiden, zugeben

---

1 Chilischote halbieren, entkernen, waschen, fein schneiden und zugeben

---

1 EL Kapern zugeben

---

ev. 1 – 2 Knoblauchzehen, gepr. zugeben

---

Rosmarin, Thymian, Salbei würzen

---

ca. 1 dl Olivenöl tropfenweise zugeben

---

1 TL Zitronensaft würzen

Salz, Pfeffer

===

### **Crostini mit Rohschinken:**

1 B. Rucola, geh. mischen und auf die Crostini verteilen

½ EL Aceto balsamico

1 EL Olivenöl

---

ca. 10 Tr. Rohschinken, halbiert dekorativ darauf verteilen, d.h. 2 Sch. Pecorino mit Rohschinken umwickeln und darauf legen

===

### **Crostini mit Steinpilzen:**

1 kl. Zwiebel fein hacken

2 Knoblauchzehen, gepr.

---

2 EL Olivenöl erwärmen und Zwiebeln und Knoblauch andämpfen

---

200 g Steinpilze, frisch säubern, in Scheiben schneiden zugeben und mitdämpfen

---

3 EL Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen

---

½ B. Petersilie, geh. zugeben

---

wenig Salz, Pfeffer

---

====

**Crostini mit Tomaten:**

6 Tomaten

---

1 kl. Zwiebel

---

1 – 2 Knoblauchzehen

---

2 EL Olivenöl

---

Tomatenwürfeli

---

Salz, Pfeffer, Basilikum, ital.  
Kräuter

---

würzen

Masse auf Crostini verteilen

waschen, übers Kreuz einritzen und kurz in heisses  
Wasser tauchen, häuten und in kleine Würfel schneiden  
(ohne Saft)

hacken

pressen

in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch  
andämpfen

zugeben und kurz mitdämpfen, Flüssigkeit soll  
verdampfen

würzen, Masse erkalten lassen

kalte Masse auf die Brote verteilen

## OSSO BUCCI ALLA GREMOLA

4 - 8 Kalbshaxen

---

Salz, Pfeffer,

---

2- 4 EL Mehl

====

ca. 2 EL Öl

---

Kalbshaxen

Häute einschneiden

würzen

Haxen darin sparsam wenden

erhitzen

goldbraun anbraten, aus der Pfanne

nehmen

erwärmen

zugeben und andämpfen

====

ca. 30 g Butter

---

2 Zwiebeln, geschn.

2 - 3 Rübli, gewürfelt

wenig Sellerie, gewürfelt

2 Lauchstengel, fein geschn.

4 Tomaten, geschält, gewürf.

---

frische Rosmarin- und

Salbeiblätter

1 EL Tomatenpüree

---

3 dl Weisswein

---

5 dl Wasser

---

zugeben und kurz mitdämpfen

ablöschen

zugeben

Haxen in die Sauce geben und in den heissen Ofen schieben; ca. 1 1/2 Std. bei 220 C garen (ev. Wasser nachgessen)

====

200 g Champignons

---

3/4 B. Petersilie, geh.

1/2 Zitrone, Schale ev. Saft

---

Rest Petersilie

Rest Zitrone

in Scheiben schneiden und 5 Min. vor dem Servieren zugeben

unter die Sauce mischen

zum Garnieren

## GNOCCI ALLA ROMANA

8 dl Milch	aufkochen
1 Pr. Muskat	
Pfeffer	
1 TL Salz	
20 g Butter	
---	
200 g Griess	unter <b>ständigem</b> Rühren in die Milch einrühren
---	
	auf kleinem Feuer ca. 20 Min. zu einem dicken Brei einkochen lassen
===	
2 - 3 EL Parmesan	darunterrühren und leicht auskühlen lassen
---	
2 Eigelb	daruntermischen; auf eine nasse Unterlage mit nassem Spachtel ca. 1 cm dick ausstreichen und erkalten lassen in Stücke schneiden oder Formen ausstechen
---	
Gratinform, bebuttert	einschichten
---	
2 - 3 EL Parmesan	darüberstreuen
---	
Butterflocken	darübergeben
---	
	Bei 220 C kurz (ca. 5Min.) überbacken (Ofenmitte)

## TIRAMISU

2 Eigelb	mit dem Mixer schaumig rühren, bis
3 EL Zucker	die Masse hell ist
---	
300 g Mascarpone	zugeben und mischen
abgerieb. Zitr. schale	
---	
2 Eiweiss	steif schlagen
---	
1 EL Zucker	zugeben, kurz weiter schlagen und un
Mascarponemasse ziehen	ter die
===	
2 dl starker Kaffee	mischen und etwas auskühlen lassen
3 EL Amaretto <b>und</b>	
2 EL Cointreau <b>oder</b>	
5 EL Rum oder Cognac	
---	
ca. 1/2 P. Löffelbiscuits	die Hälfte davon auf den Boden einer
	Schüssel legen
---	

### **Zubereitung:**

Die Hälfte der Flüssigkeit über die Biscuits träufeln, dann die Hälfte der Creme darübergießen; Biscuits darauflegen und wieder mit Flüssigkeit beträufeln und mit der restlichen Creme bedecken, glattstreichen, mindestens 1/2 Tag kühl stellen. Oberfläche dicht mit Kakaopulver bestreuen und nach Belieben garnieren.